

Gulasz wieprzowy



HENRYKA2



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



IŁOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

czosnek	3 ząbki
mąka	
smalec	1 łyżka
cebula	1 szt
mięso wieprzowe	70 (łopatka, karkówka)
Papryka słodka mielona Prymat	
Pieprz czarny mielony Prymat	
przyprawa uniwersalna Kucharek	
przyprawa w płynie	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Mięso umyć, osuszyć i pokroić na średnią kostkę. Posolić, odstawić na 15 min po czym obtoczyć w mące i obsmażyć na dobrze rozgrzanym smalcu, tak aby mięso uzyskało złotą skórkę. Cebulę i czosnek również podsmażyć. Przełożyć do garnka podlać niewielką ilością wody i dusić do miękkości. Przyprawić wg. smaku.